

DOCUMENTO: **Especificação de Produto Acabado**
 PRODUTO: Leite de Coco Sococo (Linha Varejo) - Grau Alimentar
 Nº FOLHAS: 03

FOLHA Nº: 01

Descrição: É o produto obtido da emulsão aquosa extraída do endosperma do fruto do coqueiro (*Cocos nucifera L.*), através de processo tecnológico adequado.

Designação Legal: Leite de Coco Sococo

Características Organolépticas:

Aspecto - Líquido espesso
 Cor - Branca leitosa
 Odor - Característico, não rançoso
 Sabor - Característico, não rançoso

Características Físico-Químicas:

Acidez Máx. 5% (v/p Sol. 1N NaOH)
 Índice de acidez: Máx. 2%
 pH 5,7 ± 0,2
 Sólidos solúveis 5 ± 1 °bx
 Teor Gordura Mín. 20% ± 1

Características Microbiológicas:

Ausência de germes patogênicos e de causadores da deterioração do produto. Após 10 dias à 35°C não deve apresentar modificações físicas, químicas e organolépticas que proibam o uso do produto.

- Coliforme à 45°C/g Máx. 100
 - *Staphylococcus coag. positiva* (ufc/g)..... Máx. 1.000
 - *Salmonella sp* (ufc/25g)..... Ausência

Características Macro e Microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Não contém matérias estranhas indicativas de risco à saúde humana. De acordo com RDC Nº14 de 28/03/2014.

Características Nutricionais:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção 15g (1 colher de sopa)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	38 kcal = 160 kJ	2
Gorduras totais	3,0 g	5
Gorduras saturadas	2,7 g	12
Gorduras <i>trans</i>	0 g	**
Colesterol	0 mg	**
"Não contém quantidade significativa de carboidratos, proteínas, fibra alimentar e sódio".		
* % Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.		
** VD não estabelecido.		

APROVADO POR: KÁTIA MADRUGA FARACO

REVISÃO EM: JANEIRO DE 2019

DATA: MARÇO DE 1998

PÁGINA 1 de 3

DOCUMENTO: **Especificação de Produto Acabado**
PRODUTO: Leite de Coco Sococo (Linha Varejo) - Grau Alimentar
Nº FOLHAS: 03

FOLHA Nº: 02

Lista de Ingredientes: Leite de coco; água; Conservadores INS 202, INS 211 e INS 223; Acidulante INS 330; Espessantes INS 466, INS 412 e INS 415; Estabilizante INS 460i; Emulsificantes INS 435 e INS 471.

Informação de Glúten: Não contém glúten.

Embalagem:

1 - Vasilhame de vidro com as seguintes capacidades: 200, 500 e 600ml, acondicionados em caixa de papelão ondulado, nas composições abaixo:

24 x 200ml (Peso líquido : 4,80kg; Peso bruto \cong 7,92kg ; Dimensão externa : 14,2 x 25,4 x 37,6 cm)
12 x 500ml (" " : 6,00kg; " " \cong 9,02kg ; " " : 21,7 x 23,4 x 30,5 cm)

2 - Embalagens cartonadas (Tetra Pak) com capacidade de 200ml e 1litro. Acondicionadas em caixa de papelão ondulado na composição de:

24 x 200ml TP (Peso líquido : 4,80kg; Peso bruto \cong 5,16kg ; Dimensão externa 9,2 x 20,5 x 33,5 cm)
12 x 1litro TP (Peso líquido : 12,00kg; Peso bruto \cong 12,60kg ; Dimensão externa: 20,8 x 23,4 x 29,4 cm)

Nº Registro MS: Produto isento de registro no MS conforme RDC 27 de 06 de agosto de 2010.

Numeração de Códigos:

Tipo de caixa	Nº Código Barras Unid. Ind.	N.º Código Barras Unid. Desp.	Código Sococo Unid. Desp.
24 x 200ml	7896004400075	17896004400072	0101101
12 x 500ml	7896004400082	37896004400083	0101103
24 x 200ml TP	7896004400372	17896004400379	0101001
12 x 1litro TP	7896004401416	37896004401417	0101000

Cuidados durante estocagem:

Acondicionar o produto em ambiente limpo; fresco; livre de umidade. No caso de embalagem Tetra Pak respeitar o empilhamento máximo de 10 caixas.

Prazo de Validade: 24 meses em ambiente fresco e seco.

Transporte: Deve ser feito em veículo, limpo, protegido de umidade livre de infestações e de materiais que de alguma forma possa contaminar o produto.

APROVADO POR: KÁTIA MADRUGA FARACO

REVISÃO EM: JANEIRO DE 2019

DATA: MARÇO DE 1998

PÁGINA 2 de 3

Alergenos: Livre dos alergênicos listados na RDC 26/15

Alergenos	Presença		Contém traços	
	Sim	Não	Sim	Não
1. Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas.		x		x
2. Crustáceos.		x		x
3. Ovos.		x		x
4. Peixes.		x		x
5. Amendoim.		x		x
6. Soja.		x		x
7. Leites de todas as espécies de animais mamíferos.		x		x
8. Amêndoa (<i>Prunus dulcis</i> , sin.: <i>Prunusamygdalus</i> , <i>Amygdaluscommunis</i> L.).		x		x
9. Avelãs (<i>Corylus</i> spp.).		x		x
10. Castanha-de-caju (<i>Anacardium occidentale</i>).		x		x
11. Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará (<i>Bertholletia excelsa</i>).		x		x
12. Macadâmias (<i>Macadamia</i> spp.).		x		x
13. Nozes (<i>Juglans</i> spp.).		x		x
14. Pecãs (<i>Carya</i> spp.).		x		x
15. Pistaches (<i>Pistacia</i> spp.).		x		x
16. Pinoli (<i>Pinus</i> spp.).		x		x
17. Castanhas (<i>Castanea</i> spp.).		x		x
18. Látex natural		x		x

Nota: De acordo com a RDC 26/2015**Livre de OGM (Organismo Geneticamente Modificado).**

APROVADO POR: KÁTIA MADRUGA FARACO

REVISÃO EM: JANEIRO DE 2019

DATA: MARÇO DE 1998

PÁGINA 3 de 3